REZEPT FÜR BROMBEER-TIRAMISU MIT ESPRESSOCRUNCH

BROMBEER-TIRAMISU MIT ESPRESSOCRUNCH

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 2 Portionen | 25 Min. | + Abkühl- und Durchziehzeit

Zutaten

- 1 TL Espressobohnen
- 80 g SweetFamily Unser Feinster
- 2-3 EL starker, frisch gebrühter Espresso
- 200 g Brombeeren (ersatzweise TK-Beeren, aufgetaut)
- 40 g Amaretti
- 1 EL Amaretto
- 100 g Mascarpone
- 100 g Schlagsahne

2668

ZUBEREITUNG

618	5	97	20
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Espressobohnen im Mörser grob zerstoßen oder hacken. 60 g Zucker mit 1 EL Espresso in einer kleinen Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Espressobohnen unterheben und Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen, dünn verteilen und abkühlen lassen.

2. Brombeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Amaretti in zwei Dessertgläser geben, mit übrigem Espresso und Amaretto beträufeln. Espressokaramell grob hacken. 2/3 mit 150 g Brombeeren darauf verteilen.

3. Mascarpone mit übrigen 20 g Zucker und 1-2 EL Sahne verrühren. Übrige Sahne steif schlagen und unterheben. Creme über die Brombeeren streichen und Tiramisu mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren übrigen Espressocrunch und restliche Brombeeren darauf verteilen.